



令和 6年 6月 27日
尾道市立向東小学校
No. 3

夏の食中毒予防期間

梅雨に入りじめじめ暑い日が続いていますね！ [6月1日~9月30日]

6月1日~9月30日は「夏の食中毒予防期間」です。給食室でも、食中毒予防の3原則である**食中毒菌をつけない・増やさない・やっつける**を徹底し、安全・安心な給食に取り組んでいます！

給食室の衛生管理

ご家庭でも☆

つけない

手洗い

爪ブラシを使用し
た手洗いをします。



3回以上流水で洗浄

野菜の葉っぱもバラバラに
して3回以上洗っています。



エプロン 手袋の使用

エプロンや使い
捨て手袋を使い分
けています。



手洗い

+

傷がある時は
特に注意



検収時(受取時)

冷蔵・冷凍品は検収時に
温度を測定し、記録します。



調理

ゆでた野菜は、真空冷却
機を使用して冷やします。



増やさない
—温度管理—

常温で長時間
放置しない



消毒

取っ手や作業台、冷蔵庫内
など毎朝消毒しています。



加熱

中心部が85℃で1分以
上になるようサラダも含め
加熱し、記録しています。



やっつける

十分加熱する

